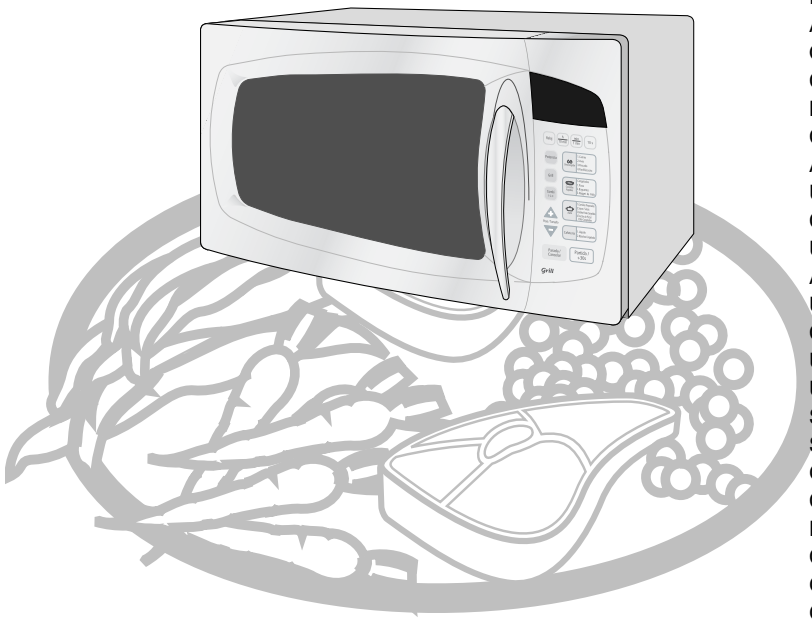
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Guía de cocción e instrucciones para el usuario

CE283DN



Guía de búsqueda rápida 2
Horno 2
Panel de control 3
Accesorios 3
Uso de este manual de instrucciones 4
Precauciones de seguridad 4
Instalación del horno microondas 6
Ajuste de la hora 6
Qué hacer en caso de dudas o si presenta un problema 7
Cocción/recalentamiento 7
Niveles de potencia 8
Cómo detener la cocción 8
Ajuste del tiempo de cocción 8
Uso de la función Cocción/Recalentamiento automático 9
Configuración de la cocción y del recalentamiento automáticos 9
Uso de la función Cafetería 10
Ajustes de la función Cafetería 10
Uso de la función de descongelación automática 11
Configuración de la descongelación automática 11
Uso de la función Tostado automático 12
Uso de la función Tostado manual 13
Selección de la posición de la resistencia 14
Selección de los accesorios 14
Grill 14
Combinación de microondas y grill 15
Desconexión de la alarma 15
Cierre de seguridad del horno microondas 15
Guía de utensilios de cocina 16
Guía de cocción 17
Limpieza del horno microondas 23
Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas 24
Especificaciones técnicas 24

Code No.: DE68-02661D

ES

Guía de búsqueda rápida

Si desea cocinar algo

1. Coloque la comida en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia pulsando el botón **potencia** una o más veces.

2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando el botón **10 min**, **1 min** o **10 s** según se necesite.

3. Pulse el botón **Partida/+30s**.
   Resultado: La cocción dará comienzo. El horno emite cuatro pitidos cuando la cocción ha terminado.

Si desea descongelar comida automáticamente

1. Coloque la comida congelada en el horno.
   Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelar**.

2. Seleccione el peso del alimento pulsando el botón **Peso/Tamaño**.

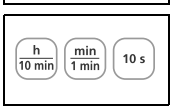
3. Pulse el botón **Partida/+30s**.

Si desea añadir 30 segundos extra

Deje la comida en el horno.
Pulse **+ 30s** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

Si desea cocinar algo al grill

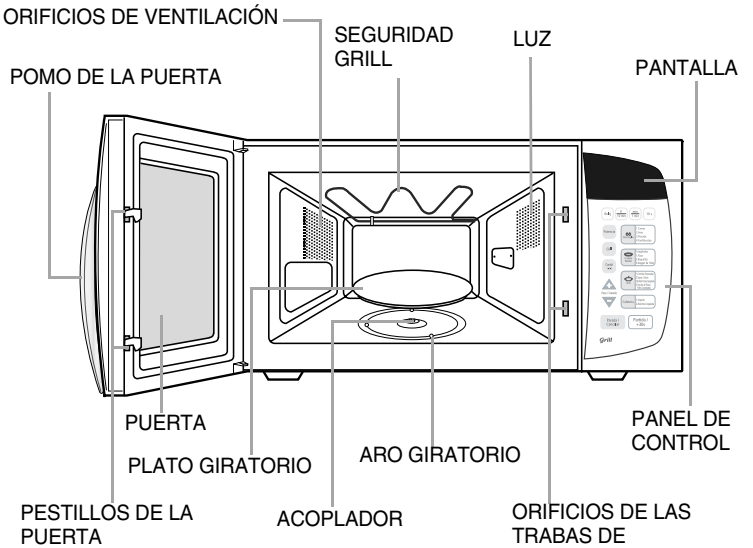
1. Caliente el grill a la temperatura necesaria pulsando los botones **Grill**, el de configuración del tiempo (botón **10 min** , **1 min** y **10 s**) e **Partida**.



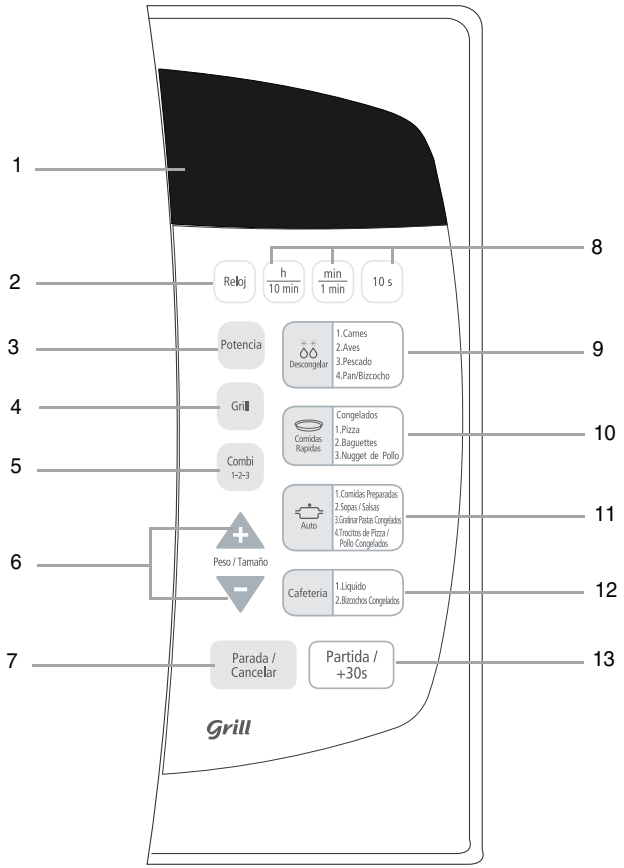
2. Coloque la comida en la parrilla del horno.
   Pulse el botón **Grill**. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** según se necesite.

3. Pulse el botón **Partida/+30s**.

Horno



Panel de control

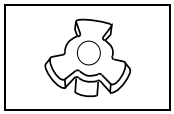


1. PANTALLA
2. CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
3. SELECCIÓN DEL MODO DEL NIVEL DE POTENCIA/ MICROONDAS
4. SELECCIÓN DEL MODO GRILL
5. SELECCIÓN DEL MODO COMBI
6. BOTÓN ARRIBA/ABAJO (peso, tamaño de la ración)
7. BOTÓN PARAR/CANCELAR
8. CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO
9. FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA
10. SELECCIÓN DEL TOSTADO AUTOMÁTICO
11. SELECCIÓN DE LA COCCIÓN/ RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
12. SELECCIÓN DE LA CAFETERÍA
13. BOTÓN PARTIDA/+30S

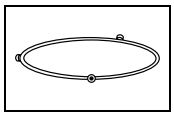
Accesorios

Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de varios modos.

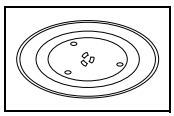
ES



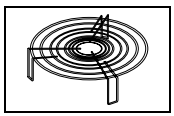
1. **Acoplador**, ya colocado en el eje del motor en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



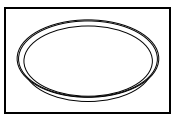
2. **Aro giratorio** que se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrilla metálica**: se debe colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: La parrilla metálica se puede utilizar en la cocción al grill y combinada.



5. **Placa tostadora**, consulte página 12 a 13.
   Objetivo: La placa tostadora al usar la función de tostadora automática o tostadora manual.

☛ **NO** ponga en marcha el microondas sin el aro ni el plato giratorios.

ES

Uso de este manual de instrucciones

Acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. El manual de instrucciones contiene mucha información valiosa sobre la cocción con el horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios adecuados y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

Dentro de la cubierta encontrará una guía de búsqueda rápida en la que se explican las cuatro funciones de cocción básicas:

- ***Cocción de comida***
- ***Descongelación automática de los alimentos***
- ***Cocinar al grill***
- ***Adición de un tiempo de cocción extra***

En la parte frontal del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Los procedimientos paso a paso utilizan tres símbolos diferentes.

Importante **Nota** **Precaución**

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está dañado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta, los cierres de ésta y las superficies de contacto
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) El cable de alimentación eléctrica

(d) Sólo el personal del servicio técnico de microondas cualificado, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Precauciones de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.

Léalas atentamente y guárdelas para futuras consultas.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

1. **NO** utilice ningún utensilio de cocina metálico en el horno microondas:
- Recipientes metálicos
- Platos de cocina con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.

2. **NO** caliente:
- Contenedores, botellas y tarros herméticos o sellados al vacío
  Por ejemplo, tarros de comida para bebés
- Alimentos con piel o cáscara.
  Por ejemplo, huevos, nueces, tomates

Motivo: El aumento de presión puede hacer que estallen.
Consejo: Retire las tapas y perfore las cáscaras o pieles, las bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío.
Motivo: Se pueden dañar las paredes del horno.
Sugerencia: Deje siempre un vaso con agua en el interior.
El agua absorberá las microondas si deja accidentalmente el horno encendido cuando está vacío..

4. **NO** cubra las ranuras posteriores de ventilación con papel o trapos.
Motivo**:** Los trapos o papeles pueden incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras.

5. **UTILICE SIEMPRE** guantes de cocina para sacar un plato del horno.
Motivo: Algunos platos absorben microondas; además, el calor se transmite siempre de la comida al plato. Por este motivo, los platos se calientan.

6. **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno.
Motivo**:** Aunque no lo parezca, es posible que estas paredes estén muy calientes, incluso después de que haya terminado la cocción. No permita que materiales inflamables entren en contacto con cualquier elemento del interior del horno. Deje que el horno se enfríe en primer lugar.

7. Para reducir el riesgo de incendio en el interior del horno:
- No almacene materiales inflamables en el horno
- Retire las asas metalizadas de las bolsas de papel o de plástico
- No use el horno microondas para secar periódicos. Si se observa humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apague o desenchufe el horno.

8. Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés.
- Deje SIEMPRE que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
- Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar.
- Tenga cuidado al manipular el contenedor después de calentarlo. Puede quemarse si el contenedor está demasiado caliente.
- Hay riesgo de los líquidos rompan a hervir con retraso.
- Para evitar que los líquidos hiervan con retraso y produzcan quemaduras, meta una cuchara de plástico o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.
  Motivo: Al calentar líquidos el punto de ebullición se puede retrasar, por lo que pueden romper a hervir después de sacar el contenedor del horno. Si esto ocurre, podría quemarse.
- En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No llene NUNCA el contenedor hasta el tope y elija un contenedor que sea más ancho por arriba que por abajo para evitar que el líquido se salga al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan.
- Compruebe SIEMPRE la temperatura de la comida o de la leche para bebés antes de dársela al niño.
- No caliente NUNCA el biberón del niño con la tetina puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta.

9. Procure no dañar el cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe y mantenga el cable alejado de superficies calientes.
- No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.

10. Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.
Motivo**:** El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
Motivo**:** Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o al suelo del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Es posible que oiga un “clic” durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).
Motivo**:** Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

13. Si el horno microondas está funcionando sin ninguna carga, la corriente se desactivará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usar el horno normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Si la comida se calienta o se cocina en contenedores desechables de plástico o en otros materiales combustibles, debe mirar el horno de vez en cuando durante la cocción.

IMPORTANTE

NUNCA se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.

ADVERTENCIA:

Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:

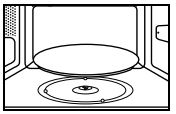
Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

ES

Instalación del horno microondas

Coloque el horno en una superficie plana, nivelada y que sea lo suficientemente fuerte como para aguantar el peso del horno.

1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada; deje para ello 10 cm de espacio por detrás y en los laterales; 20 cm por encima del horno y 85 cm desde el suelo.



2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio. Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.

3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

❇ No bloquee **Nunca** los conductos de ventilación de aire, ya que el horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.

❇ Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra, 3 clavijas, 220 voltios y 50 Hz. Si se daña el cable de alimentación de este aparato y para evitar incidentes, deberá sustituirlo el fabricante, su técnico de reparación o una persona igualmente cualificada.

❇ **No** instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

Ajuste de la hora

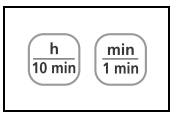
El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en formato de 24 o de 12 horas. Debe ajustar el reloj:

- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

✉ No olvide volver a configurar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.

1. Para que aparezca la hora Pulse el en el... botón Reloj...

formato de 24 horas	una vez
formato de 12 horas	dos veces



2. Ajuste la hora con el botón **h** y los minutos con el botón **min** .

3. Cuando aparezca la hora correcta, pulse de nuevo el botón **Reloj** para iniciar el reloj.
Resultado: La hora aparecerá siempre que no utilice el horno microondas.

Qué hacer en caso de dudas o si presenta un problema

Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, pruebe las soluciones que se le ofrecen.

- Se trata de algo normal.
  - Condensación dentro del horno
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación

- El horno no se inicia si pulsa el botón **Partida**.
  - ¿Está la puerta completamente cerrada?

- La comida no se cuece en absoluto.
  - ¿Ha ajustado el temporizador correctamente o pulsado el botón **Partida**?
  - ¿Está la puerta cerrada?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?

- La comida se ha cocido de más o de menos
  - ¿Estableció la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
  - ¿Seleccionó un nivel de potencia adecuado?

- Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
  - ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
  - ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?

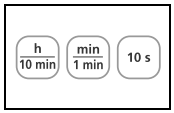
- El horno provoca interferencias con radios o televisores.
  - Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Esto es normal. Para solucionar el problema instale el horno lejos de televisores, radios y antenas.
  - Si el microprocesador del horno detecta la interferencia, es posible que se reinicie la pantalla. Para solucionar este problema, desenchufe el cable de alimentación y vuelva a enchufarlo. Restablezca la hora.

✉ Si las pautas anteriores no le permiten solucionar el problema, póngase en contacto con su distribuidor local o el servicio posventa de SAMSUNG.

Cocción/recalentamiento

El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.
Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.
Coloque la comida en el centro del plato giratorio en primer lugar. A continuación cierre la puerta

1. Pulse el botón **Potencia**.
Resultado: Aparecen las indicaciones de 850 W (máximo poder de cocción):
Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Potencia** hasta que se visualice el voltaje correspondiente.
Consulte la tabla de nivel de potencia.



2. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** según se necesite.

3. Pulse el botón **Partida/+30s**.
Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio.
1) La cocción comienza; cuando termine, el horno emitirá cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

☛ **Nunca** ponga en marcha el microondas si está vacío.
✉ Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (850 W), pulse el botón **+30 s** una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

ES

Niveles de potencia

Puede elegir entre los niveles de potencia que se indican a continuación.

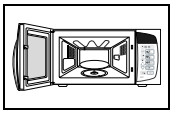
Nivel de potencia	Salida	
	MICROONDAS	**GRILL**
HIGH (ALTO)	850 W	
MEDIUM HIGH (MEDIO ALTO)	600 W	
MEDIUM (MEDIO)	450 W	
MEDIUM LOW (MEDIO BAJO)	300 W	
DEFROST (DESCONGELAR)	180 W	
LOW / KEEP WARM (BAJO/ MANTENER CALIENTE)	100 W	
GRILL	-	1100 W
COMBI I	600 W	1100 W
COMBI II	450 W	1100 W
COMBI III	300 W	1100 W

✉ Si selecciona el nivel de potencia superior, el tiempo de cocción se debe reducir.

✉ Si selecciona el nivel de potencia inferior, el tiempo de cocción se debe aumentar.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para probar la comida.



1. Para detenerla temporalmente;
Abra la puerta.
Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudarla, cierre la puerta y pulse de nuevo **Partida**.

2. Para detenerla completamente:
Pulsar el botón **Parada/Cancelar**.
Resultado: La cocción se detiene. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Parada/Cancelar**.

☛ También puede cancelar un ajuste antes de comenzar, pulsando el botón **Parada/Cancelar**.

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30 s una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

Pulse una vez el botón **+30s** por cada 30 segundos que se desee añadir.

☛ Sólo puede ajustar el tiempo durante la cocción cuando se han seleccionado los modos Microondas (Microwave) Grill y Combi.

Uso de la función Cocción/Recalentamiento automático

Las función Cocción/Recalentamiento automático tiene cuatro tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.

Puede ajustar el número de raciones pulsando el botón Peso/Tamaño.

Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto ( )**.

2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Peso/Tamaño**.
(Consulte la tabla de los programas de recalentamiento automático.)

3. Pulse el botón **Partida/+30s**.
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

Configuración de la cocción y del recalentamiento automáticos

La siguiente tabla presenta los diversos programas de Cocción/ Recalentamiento automático, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Código/ alimento	Ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1. Comidas Preparadas (fría)	300-350 g 400-450 g	3 min	Coloque un plato de cerámica y cúbralo con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (p. ej. carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2. Sopas/ Salsas (fría)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min	Vierta la sopa o salsa en un cuenco o un plato sopero de cerámica. Cubra la comida durante el calentamiento y el tiempo de espera. Remuévala antes y después del tiempo de espera.
3. Gratinar Pastas Congelados	200 g 400 g	3 min	Vierta la sopa o salsa en un cuenco o un plato sopero de cerámica. Cubra la comida durante el calentamiento y el tiempo de espera. Remuévala antes y después del tiempo de espera.
4. Trocitos de Pizza/Pollo Congelados	150 g (4-6 piezas) 250 g (7-9 piezas)	-	Coloque uniformemente en la parrilla las minipizzas o miniquiches congeladas.

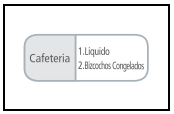
ES

Uso de la función Cafetería

Con la función Cafetería, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.

Puede ajustar el número de raciones pulsando el botón Peso/Tamaño.

Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Cafetería**.

2. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Peso/Tamaño**.
(Consulte la tabla de los programas de recalentamiento automático.)

3. Pulse el botón **Partida/+30s**.
Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

Ajustes de la función Cafetería

La siguiente tabla presenta programas automáticos para recalentar bebidas y descongelar pasteles congelados.

Contiene sus cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

El programa 1 se ejecuta sólo con energía microondas. El programa 2 se ejecuta con una combinación de microondas y grill.

Código/ alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1. Liquido Café, leche, té, agua (temperatura ambiental)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	1-2 min	Vierta el líquido en una taza (150 ml) o jarra (250 ml) de cerámica y sitúela en el centro del plato giratorio. Recaliéntela sin cubrirla. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
2. Bizcochos Congelados	100 g (1 pieza) 200 g (2 piezas) 300 g (2-3 piezas) 400 g (3-4 piezas) 500 g (4 unidades)	5-15 min	Coloque los trozos de pastel congelado (-18º C) directamente en la parrilla de metal. Coloque las magdalenas y los trozos más grandes en el plato giratorio. Si es un pedazo, colóquelo en el centro, si son dos, uno frene a otro, y si son tres o cuatro, en círculo. Gracias al calentador el pastel se calentará y quedará crujiente. Este programa es adecuado para los trozos de pastel como los pasteles de manzana con cubierta de crumble, streusel, pastel de semillas de amapola y magdalenas. No es adecuado para un pastel entero, con relleno de crema ni con cubierta de chocolate.

Uso de la función de descongelación automática

La función Descongelación automática permite descongelar carne, aves, y pescado. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente.

Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

✉ Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Descongelar** (⁑). (Consulte la tabla en la página siguiente si desea más información.)

2. Seleccione el peso del alimento pulsando el botón **Peso/Tamaño.**
Es posible seleccionar hasta un máximo de 1500 g.

3. Pulse el botón **Partida/+30s**.
Resultado:

- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá pitido cortos durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
- Pulse de nuevo el botón **Partida** para terminar la descongelación.

✉ También puede descongelar comida manualmente. Para hacerlo, seleccione la función de recalentamiento o cocción del microondas con una potencia de 180 W. Consulte la sección "Cocción/recalentamiento" en página 7 si desea más información.

Configuración de la descongelación automática

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves o el pescado en un plato de cerámica.

Código/ alimento	Ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1. Carnes	200-1500 g	20-60 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Déle la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2. Aves	200-1500 g	20-60 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pollo entero como para porciones.
3. Pescado	200-1500 g	20-50 min	Cubra la cola del pescado entero con papel de aluminio. Déle la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes.
4. Pan/ Bizcocho	125-625 g	5-20 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema ni para pasteles con cobertura de chocolate.

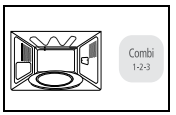
✉ Seleccione la función de descongelación manual con una potencia de 180 W si desea descongelar la comida manualmente. Si desea más información sobre la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte página 20.

Uso de la función Tostado automático

ES

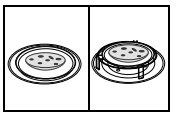
Con la función Tostado automático, el tiempo de cocción se ajusta automáticamente. Puede ajustar el número de raciones pulsando el botón Peso/Tamaño.

Para empezar, coloque la placa tostadora en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



1. Coloque la placa tostadora directamente en el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior.
   Pulse el botón **Combi** y ajuste el tiempo de precalentamiento (de 3 a 5 minutos) pulsando el botón **10 min**, **1 min** y **10 s .**

2. Pulse el botón **Partida/+30s**.
   ☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.



3. Abra la puerta del horno.
   Coloque la comida en la placa tostadora.
   Cierre la puerta.
   ✉ Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.

4. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Comidas Rapidas**(⬭).

5. Seleccione el tamaño de la ración pulsando el botón **Peso/Tamaño**.
   (Consulte la tabla contigua.)

6. Pulse el botón **Partida/+30s**.
   Resultado: La cocción dará comienzo. Cuando haya acabado:
   1) El horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal que avisa del final pitará 3 veces (una cada minuto).
   3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ **Cómo limpiar la placa tostadora**
Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

✉ No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

❇ **Nota**
La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

La siguiente tabla presenta los diversos programas automáticos de la función Crisp, las cantidades, los tiempos de espera y las recomendaciones. Estos programas se ejecutan con una combinación de microondas y grill.

Antes de usar la función Crisp recomendamos precalentar la placa tostadora en el plato giratorio durante 3 o 5 minutos, usando una combinación de 600 W y grill. Utilice guantes de horno al sacarlas.

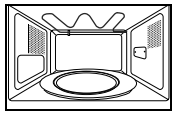
Código/comida (-18 ºC)	Tamaño de la ración	Tiempo de precalentamiento	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1. Pizza (congelados)	200 g 300 g 400 g	5 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Coloque la pizza en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
2. Baguettes (congelados)	150 g (1 pieza) 250 g (2 piezas)	4 min	2-3	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Si coloca una sola baguette en la placa tostadora, no la ponga en el centro; si coloca dos baguettes, póngalas una al lado de otra. Este programa es adecuado para baguettes que lleven verduras, jamón, queso, etc., y también para minipizzas.
3. Nugget de Pollo (congelados)	125 g 250 g	4 min	-	Precaliente la placa tostadora usando 600 W + grill. Unte la placa tostadora con una cucharada sopera de aceite y distribuya uniformemente los nuggets de pollo. Déles la vuelta cuando el horno emita un pitido. Pulse el botón de inicio para continuar la cocción.

Uso de la función Tostado manual

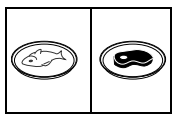
ES

Esta placa tostadora permite que se dore no sólo la parte superior de la comida con el grill, sino también la parte inferior se vuelve crujiente y dorada debido a la alta temperatura de la placa tostadora. Varios elementos que puede preparar en la placa tostadora se pueden encontrar en el diagrama (consulte la página siguiente).

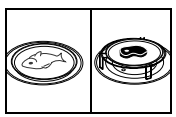
La placa tostadora también se puede utilizar para panceta, huevos, salchichas, etc.



1. Coloque la placa tostadora directamente sobre el plato giratorio y precaliéntelo con la combinación de microondas y grill superior [600 W + grill] siguiendo los tiempos y las instrucciones del diagrama.
   ☛ Utilice siempre guantes de horno para sacar la placa tostadora, ya que ésta se calienta mucho.
2. Unte con aceite la placa si cocina alimentos como panceta y huevos. De esta forma, la comida se dorará correctamente.
   ❇ Observe que la placa tostadora tiene una capa de teflón que no es resistente a los arañazos. No use objetos puntiagudos, tal como un cuchillo, para cortar sobre la placa tostadora.
   ❇ Use accesorios de plástico para evitar arañazos en la superficie de la placa tostadora o retire la comida de la placa antes de cortar.



3. Coloque la comida en la placa tostadora.
   ☛ No coloque ningún objeto en la placa tostadora que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).
   ☛ No la coloque nunca sin el plato giratorio.



4. Coloque la placa tostadora en la parrilla metálica (o plato giratorio) del microondas.
5. Seleccione el tiempo y la potencia adecuada de cocción. Consulte la tabla en la página siguiente.

✉ **Cómo limpiar la placa tostadora**

Limpie la placa tostadora con agua caliente y detergente; aclare con agua limpia.

✉ No utilice un cepillo de fregar ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

❇ **Nota**

La placa tostadora no resiste los lavavajillas.

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio.

Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + grill ( ) y siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

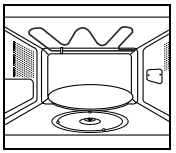
Alimentos	Ración	Tiempo de precalentamiento	Alimentación	Tiempo de cocción	Recomendaciones
Panceta	4 lonchas (80 g)	3 min.	600 W + Grill	3½-4 min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Tomates al grill	200 g (2 piezas)	3 min.	450 W + Grill	4½-5 min	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Coloque algo de queso encima. Colóquelos en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla.
Hamburguesa (congelada)	2 trozos (125 g)	3 min.	600 W + Grill	7-7½ min	Precaliente la placa tostadora. Coloque las hamburguesas congeladas en círculo en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla. Déles la vuelta cuando hayan pasado 4-5 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	3 min.	600 W + Grill	5-6 min 8-9 min	Precaliente la placa tostadora. Corte las patatas en mitades. Póngalas en la placa tostadora con el lado cortado hacia abajo. Colóquelas en círculo. Coloque la placa en la parrilla.
Palitos de pescado (congelados)	150 g (5 piezas) 300 g (10 piezas)	4 min.	600 W + Grill	7-8 min 9-10 min	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque los palitos de pescado en círculo en la placa. Gírelos después de 4 minutos (5 piezas) o 6 minutos (10 piezas).
Pizza (fría)	300-350 g	4 min.	450 W + Grill	6½ -7½ min	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza fría en la placa. Coloque la placa tostadora en la parrilla.

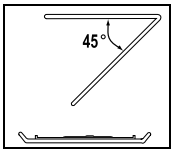
Selección de la posición de la resistencia

La resistencia se utiliza con el grill. Sólo se enumera una posición. Debemos explicar a los consumidores cuándo se debe colocar en posición vertical.

- ***Posición horizontal para hacer al grill o cocción de microondas + grill combinada***

☛ Cambie la posición de la resistencia sólo cuando esté fría y no aplique demasiada fuerza al colocarla en la posición vertical.

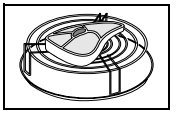




Para ajustar la resistencia en...	**Debe...**
Posición horizontal (grill o microondas + grill combinada)	◆ Tirar de la resistencia hacia usted ◆ Empujarla hacia arriba hasta que esté en paralelo con el techo del horno
Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45º y lo limpie.	

Selección de los accesorios

Utilice recipientes aptos para el microondas; no use envases ni platos de plástico, vasos de cartón, servilletas, etc.

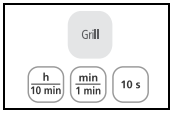


Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill), utilice sólo platos que sean aptos para microondas y resistentes al horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

✉ Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 16 .

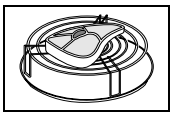
Grill

El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas. Con este fin, se suministra con el microondas una parrilla para el grill.



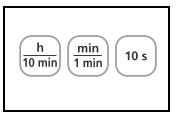
1. Caliente el grill a la temperatura adecuada, pulsando el botón **Grill** y ajuste el tiempo de calentamiento pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s**.

2. Pulse el botón **Partida/+30s**.



3. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla. Cierre la puerta.

4. Pulse el botón **Grill**.
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:



5. Seleccione el tiempo de grill pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** según se necesite.
El tiempo de grill máximo es 60 minutos.

6. Pulse el botón **Partida/+30s**.
Resultado: La cocción al grill dará comienzo. Cuando haya acabado.
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ No se preocupe si el termostato se apaga y enciende durante la cocción al grill.
Este sistema se ha diseñado para evitar un sobrecalentamiento del horno.

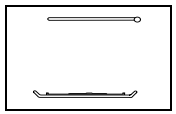
☛ Utilice siempre guantes de horno cuando toque los platos que están dentro, ya que estarán muy calientes.
Compruebe que el elemento que se calienta esté en posición horizontal.

Combinación de microondas y grill

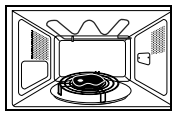
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

☛ Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.



1. Compruebe que el elemento que se está calentando esté en posición horizontal; consulte página 14 si desea más detalles.

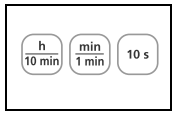


2. Abra la puerta del horno.
Coloque la comida en la parrilla y ésta en el plato giratorio.
Cierre la puerta.

3. Pulse el botón **Combi**.
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modalidad microondas y grill)
600 W (potencia de salida)

✉ Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Combi** hasta que se visualice el nivel de potencia correspondiente.

☛ No puede ajustar la temperatura del grill.



4. Seleccione el tiempo de cocción pulsando los botones **10 min**, **1 min** y **10 s** según se necesite.
El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

5. Pulse el botón **Partida/+30s**.
Resultado: La cocción por combinación dará comienzo.
Cuando haya acabado
1) El horno emite cuatro pitidos.
2) La señal recordatoria final pitará 3 veces (una cada minuto).
3) La hora actual se muestra de nuevo.

✉ La potencia máxima de las microondas para el modo combinado de grill y microondas es de 600 W.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse los botones **Partida/Cancelar** e **Partida/+30s** al mismo tiempo.
Resultado:
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno no pita cada vez que se pulsa un botón.

2. Para volver a activar el pitido, pulse de nuevo los botones **Partida/Cancelar** e **Partida/+30s** al mismo tiempo.
Resultado:
- Se visualizarán las siguientes indicaciones:

- El horno volverá a funcionar con el pitido.

Cierre de seguridad del horno microondas

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental. El horno se puede bloquear en cualquier momento.

1. Pulse los botones **Partida/Cancelar** y **Reloj** al mismo tiempo.
Resultado:
- El horno se bloquea (no se puede seleccionar ninguna función).
- La pantalla muestra "L".

2. Si desea desbloquear el horno, pulse de nuevo los botones **Partida/Cancelar** y **Reloj** al mismo tiempo.
Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Guía de utensilios de cocina

ES

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.

Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse.

En la siguiente tabla se enumeran diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Plato para dorar	✓	No lo precaliente durante más de ocho minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidriado y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Poliéster desechable **Platos de cartón**	✓	Algunos alimentos congelados se empaquetan en estos platos.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y tazas de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o adornos metálicos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Deben quitarse las tapas. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Asas enrolladas de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓ ✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ **: Recomendado**

✓✗ **: Usar con precaución**

✗ **: Inseguro**

Guía de cocción

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una placa tostadora. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de cocer la comida, el tiempo de espera es importante para que la temperatura se distribuya equilibradamente dentro de la comida.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción o una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de espera.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	4½-5½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	9-10	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Use un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de espera y eche sal o añada hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Use un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin tapa.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.
Cubra durante el tiempo de espera y cuele más tarde.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g	850 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g	850 W	21-22	5	Añada 500 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	850 W	17-18	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	850 W	18-19	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	850 W	11-12	5	Añada 1.000 ml de agua caliente.

ES

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (consulte la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de espera de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas (850 W).

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4-4½ 8-8½	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	5½-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Corte éstas en mitades. Distribúyalas con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	3½-4	3	Corte los calabacines en trozos. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cuézalos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250 g	4½-5	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champiñones	125 g 250 g	1½-2 3-3½	3	Prepárelos enteros o en láminas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Escúrralos antes de servir.
Cebollas	250 g	5½-6	3	Corte las cebollas en mitades o en trozos. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Patatas	250 g 500 g	4-5 7½-8½	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5-5½	3	Corte el nabo en cubos pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las placas.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos con una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20º C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7º C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

- **Niveles de potencia y cómo remover los alimentos**

Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 850 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones. En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o si se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado)

Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

- **Tiempos de calentamiento y espera**

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele).

El tiempo de espera posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉS:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servirla. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30 y 40º C.

LECHE PARA BEBÉS:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Recaliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Muévala bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: 37º C.

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s De 50 a 60 s	2-3	Remuévala o agítela bien y viértala en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Cocine sin tapa. Agite bien y deje que repose durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agítela bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Bebidas Café, leche, té, agua (temperatura ambiental)	150 ml (1 taza) 250 ml (1 jarra)	850 W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Vierta el líquido en una taza (150 ml) o jarra (250 ml) de cerámica y sitúela en el centro del plato giratorio. Recaliéntela sin cubrirla. Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
Sopa (fría)	250 g	850 W	3-3½	2-3	Vierta la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Vuelva a removerla antes de servirla.
Guisos (fríos)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Pasta con salsa (fría)	350 g	600 W	4 ½ -5 ½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cúbrala con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	350 g	600 W	5-6	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Comida de plato (fría)	350 g	600 W	5 ½ -6 ½	3	Coloque la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cúbrala con film transparente para microondas.

ES

DESCONGELACIÓN MANUAL

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados cuidadosa y rápidamente y esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse minuciosamente antes de ser cocinadas. Retire los hilos de metal y saque el envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible.
Pruebe la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando. Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a -20º C, utilice la tabla siguiente como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	250 g 500 g	6½ -7½ 13-14	5-25	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7½ -8½		
Aves				
Piezas de pollo	500 g (2 piezas)	14½-15½	15-40	Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	900 g	28-30		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	6-7 12-13	5-15	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Frutas				
Bayas	250 g	6-7	5 - 10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (de 50 g cada uno)	2 unidades 4 unidades	½-1 2-2½	5 - 20	Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4½-5		
Pan alemán (trigo + centeno)	500 g	8-10		

Guía de cocción (continuación)

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:

Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:

Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice sólo la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS + GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación:
600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas + grill

Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas + grill:

Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con trozos de comida gruesos que sepan mejor si por encima están dorados y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice el modo de combinación (microondas + grill), asegúrese de que el elemento de calentamiento del grill esté debajo del techo en posición horizontal y no en la pared del fondo en posición vertical. Los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.

Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos congelados

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Alimentación	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min.)	Instrucciones
Panecillos (de 50 g cada uno)	2 unidades 4 unidades	Micro-ondas + grill	300 W + Grill 1-1½ 2-2½	Sólo grill 1-2 1-2	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla inferior. Haga al grill la otra cara de los panecillos hasta que queden tan crujientes como desee. Deje reposar durante 2-5 minutos.
Baguettes + cubierta (tomates, queso, jamón, champiñones)	250-300 g (2 piezas)	450 W + grill	8-9	--	Coloque 2 baguettes congeladas una junto a la otra en la parrilla. Una vez hechas al grill, déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Gratinado (verduras o patatas)	400 g	450 W + grill	13-14	--	Coloque el gratinado congelado en una bandeja pequeña redonda de cristal de pyrex. Coloque la placa en la parrilla. Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2-3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones o lasaña)	400 g	600 W + grill	14-15	--	Coloque la pasta en una pequeña bandeja rectangular y llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio. Una vez cocinada, déjela reposar durante 2-3 minutos.
Nuggets de pollo	250 g	450 W + grill	5-5½	3-3½	Coloque los nuggets de pollo en la parrilla.
Patatas fritas al horno	250 g	450 W + grill	9-11	4-5	Coloque las patatas fritas al horno uniformemente en papel de horno sobre la parrilla.

ES

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 4 minutos.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Alimentación	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min.)	Instrucciones
Rebanadas de pan	4 unidades (25 g cada una)	Sólo grill	4-5	4½-5½	Coloque las rebanadas de pan, una junto a otra, en la parrilla.
Panecillos (pan preparado)	De 2 a 4 piezas	Sólo grill	2-3	2-3	Coloque primero los panecillos con la parte inferior hacia arriba, en círculo, directamente en el plato giratorio.
Tomates al grill	200 g (2 piezas) 400 g (4 unidades)	300 W + grill	3½-4½ 6-7	--	Corte los tomates en mitades. Coloque algo de queso encima. Póngalos en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Colóquela en la parrilla.
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	2 unidades (300 g)	450 W + grill	3½-4	--	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su guarnición de cobertura en la parrilla. Ponga una tostada frente a la otra directamente en la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600 W + grill	4½-5½ 8-9	--	Corte las patatas en mitades. Colóquelas en círculo sobre la parrilla, con la zona cortada hacia el grill.
Trozos de pollo	450-500 g (2 piezas)	300 W + grill	8-9	9-10	Prepare las piezas de pollo con aceite y especias. Colóquelas en círculo con los huesos en el centro. No coloque ninguna pieza de pollo en el centro de la parrilla. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Chuletas de cordero (medianas)	400 g (4 unidades)	Sólo grill	11-13	8-9	Cepille las chuletas con aceite y añádales especias. Colóquelas en círculo sobre la parrilla. Una vez hechas al grill, déjelas reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de cerdo	250 g (2 piezas)	Microondas + Grill	300 W + grill 7-8	Sólo grill 6-7	Unte los filetes con aceite y añádales especias. Colóquelos en círculo sobre la parrilla. Una vez hechos al grill, déjelos reposar durante 2-3 minutos.
Manzanas al horno	1 manzanas (200 g) 2 manzanas (400 g)	300 W + grill	4-4½ 6-7	--	Quite el corazón de las manzanas y rellénelas con uvas y mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en el plato giratorio.

Guía de cocción (continuación)

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA

Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 850 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE

Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice guantes de horno al sacarlas.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA

Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA

Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO/FONDANT (PARA PASTELES Y DULCES)

Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3 ½ a 4 ½ minutos a 850 W,
hasta que el glaseado/fondant se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA

Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, bayas mezcladas) en un recipiente de cristal de pyrex
del tamaño adecuado y tápelo. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cocínelo con tapa durante 10-12 minutos a 850 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe el contenido directamente en pequeños tarros de
mermelada con tapaderas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDDING

Mezcle polvo para pudding con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex de tamaño adecuado
con tapa. Cocine con tapa de 6 ½ a 7 ½ minutos a 850 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS

Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan de 3 ½ a 4 ½ minutos a 600 W
Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Limpieza del horno microondas

ES

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies externas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Asegúrese SIEMPRE de que los cierres de la puerta estén limpios y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Aclárelas y séquelas.

2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.

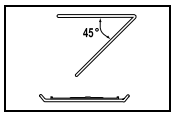
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.

4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ **NO** derrame agua en los conductos. No use **NUNCA** productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para que las partículas no:

- Se acumulen
- Impidan que la puerta se cierre correctamente

✉ **Limpie la**cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.



Cuando limpie la parte superior interna de la cavidad es aconsejable que baje el termostato a 45º y lo limpie.

Cómo guardar y cómo reparar el horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.

No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Carcasa del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas

☛ No quite **NUNCA** la carcasa externa del horno. Si el horno está defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro más cercano de reparaciones postventa

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo. **Motivo**: El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas responsables del funcionamiento del horno.

✉ Este horno microondas no está diseñado para un uso comercial.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Modelo	**CE283DN**
Fuente de alimentación	220V ~ 50 Hz
Consumo de energía Microondas Grill Modo combinado	 1300 W 1100 W 2400 W
Potencia de salida	100 W / 850 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de refrigeración	Motor del ventilador de enfriamiento
Dimensiones (ancho x profundidad x largo) Exterior Interior del horno	 489 x 275 x 398 mm 330 x 211 x 329 mm
Volumen	23 litros
Peso Neto	 15 kilos aproximadamente

SAMSUNG ELECTRONICS